

Kotelett in Weißweinsauce

Zutaten für vier Portionen:

- 4 Koteletts (aus der Schweinelende, ca 2,5 cm dick)
- 200 ml Weißwein (trocken)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL getrocknete Salbeiblätter
- 1 TL getrocknete Rosmarinblätter
- Petersilie (glatt)
- Pfeffer (schwarz, aus der Mühle)
- Salz
- Butter
- Olivenöl

Die zerriebenen Salbei- und Rosmarinblätter mit der fein gewürfelten Knoblauchzehe, 1 TL Salz und etwas Pfeffer mischen und damit die Koteletts von beiden Seiten einreiben. Etwas von der Mischung sollte am Fleisch haften bleiben. 2 EL Butter und 1 EL Öl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne heiß werden lassen und darin die Koteletts auf jeder Seite etwa 3 Minuten anbraten.

Fleisch aus der Pfanne nehmen und das Fett bis auf eine dünne Schicht am Boden abgießen. Die Hälfte des Weins auf den Bratensatz gießen und aufkochen lassen. Das Fleisch wieder in die Pfanne geben, zudecken und Hitze reduzieren. Koteletts etwa 30 Minuten schmoren lassen, dabei ab und zu mit etwas Bratensatz übergießen.

Fleisch aus der Pfanne nehmen und abgedeckt warm stellen. Hitze erhöhen und den restlichen Wein in die Pfanne gießen. Unter Rühren den Bratensatz lösen und die Flüssigkeit reduzieren bis sie etwas eindickt. 1 TL kleingehackte Petersilie einrühren und das Fleisch mit der Sauce überziehen.

Als Beilage passen Baguette und Salat.